• FONDUTA PER IL CIOCCOLATO - MANUALE DI ISTRUZIONI

• CHOCOLATE FONDUE - USE INSTRUCTIONS

• MACHINE À FONDRE LE CHOCOLAT

MANUEL D'INSTRUCTIONS

• MASCHINE DIE SCHOKOLADE ZU SCHMELZEN

BETRIEBSANLEITUNG

• FONDUE PARA CHOCOLATEE - MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cod.: 90.532

RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

ITALIANO ..... pag. 3

ENGLISH ..... pag. 8

FRANÇAIS ..... pag. 13

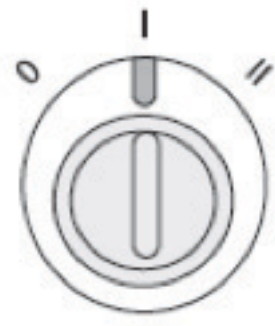
DEUTSCH ..... pag. 18

ESPAÑOL ..... pag. 24

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
www.beper.com

Fig. 1

Fig. 2



Gentile Cliente,
Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.
Collegamento alla rete Collegate l'apparecchio solo a prese di corrente perfettamente installate con messa a terra. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta porta dati dell'apparecchio. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Sicurezza d'utilizzo
● La piastra e il pentolino diventano molto caldi durante l'uso!
● Non introducete le mani nel pentolino caldo.
● Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
● È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
● Accendete l'apparecchio solo dopo aver sistemato il pentolino riempito sulla piastra. Utilizzate solo il pentolino fornito in dotazione con l'apparecchio. Non lasciate incustodito l'apparecchio per la fonduta quando è in funzione.
● Non mettete in funzione il servizio da fonduta se rinvenite segni di danneggiamento sull'apparecchio o sul cavo di alimentazione.
● Il grasso già usato può prendere fuoco se viene surriscaldato. Nell'eventualità prenda fuoco, disinserite la spina dalla presa di corrente e spegnete le fiamme chiudendo il pentolino con il coperchio o con una lastra metallica. Non gettate mai acqua sul grasso caldo o in fiamme!
● Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo. Gli schizzi del grasso caldo potrebbero provocare ferite gravi o scottature.
● Utilizzate il pentolino da fonduta solo con l'apparecchio base fornito, perché la piastra è dotata di un dispositivo di controllo della temperatura.
● Sistemate il servizio da fonduta su una superficie adeguata termoresistente.
● Assicuratevi che non ci siano materiali infiammabili vicino al servizio da fonduta.
● Evitate che il cavo di alimentazione tocchi gli elementi caldi dell'apparecchio e sistemate l'apparecchio in modo che non possa cadere accidentalmente.
● Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
● Disinserite la spina dalla presa di corrente:
- dopo ogni uso,
- in caso di cattivo funzionamento,
- prima di procedere alla pulitura.
● L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
● Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
● Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
● In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da

personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Descrizione prodotto (figura 1)
La fonduta di cioccolato è destinata solo per uso domestico, non per uso professionale.
1. Interruttore
2. Spia di funzionamento
3. Base contenente elemento riscaldante
4. Contenitore
5 Spatola
6. Spiedini (10x)
7. Forchette (10x)

Primo utilizzo
Pulite il pentolino con un panno umido. In seguito asciugatelo accuratamente.

Funzionamento – Primo utilizzo
1 . Rimuovere l'imballaggio .
2 . Pulire accuratamente il dispositivo con un panno caldo e umido per rimuovere eventuali residui di lavorazione (vedi " Pulizia e manutenzione ") .

Funzionamento - Uso della fonduta
È possibile utilizzare la fonduta di cioccolato per immergere piccoli alimenti nel cioccolato fuso per fare un divertente dessert.
È possibile utilizzare gli accessori forniti per questo.
L'apparecchio è ideale anche per fondere il cioccolato e successivamente decorare cupcakes, cake pops , ciambelle, torte , ecc , o per una deliziosa salsa calda al cioccolato con i vostri dolci .

Funzionamento - Il cioccolato da utilizzare
È possibile utilizzare vari tipi e gusti di cioccolato con questa fonduta di cioccolato :
- Cioccolato liquido (pronto per l'uso) ;
- Gocce di cioccolato (da sciogliere) ;
- Barrette di cioccolato (rompere in pezzi e da sciogliere) .

Funzionamento - Cioccolato fondente (Figura 2)
Posizione 0 : Off
Posizione I : sciogliere
Posizione II : tenere al caldo

1 . Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e riempire il recipiente (4) con la quantità desiderata di cioccolato.
2 . Impostare l'interruttore (1) in posizione 'I' (vedi figura 2) . La spia (2) ora si accende .
3 . Lasciare il cioccolato a fondere e utilizzare la spatola (5) per mescolare fino a che il composto diventa omogeneo .
Quando si desidera mantenere il cioccolato liquido dopo che è stato fuso impostare l'interruttore in posizione ' II', dopo che il cioccolato è stato fuso (vedi figura 2) .

Funzionamento - Fondue
È possibile utilizzare le forchette da fonduta (7) per immergere degli alimenti nel cioccolato caldo. Frutta, popcake, piccole frittelle o biscotti ? Tutto ha un sapore delizioso quando è stato ricoperto da uno strato di
cioccolato caldo .
1 . Impostare l'interruttore in posizione ' II, quando il cioccolato è già stato sciolto.
1 . Se necessario impugnare il cibo su una forchetta da fonduta per non rischiare di scottarsi nel cioccolato caldo.
2 . Immergere il cibo nel cioccolato liquido.
Per liquefare più facilmente il cioccolato si potrebbe aggiungere 50 ml di latte per ottenere 200 grammi di cioccolato .

Pulizia e manutenzione
● Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi prima di procedere alla pulitura.
● Per ragioni di sicurezza elettrica, la piastra e il cavo di alimentazione non vanno immersi o trattati con sostanze liquide.
● Non versate il grasso o il brodo usati nel lavello. Il grasso caldo può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.
- Il pentolino in acciaio inossidabile è lavabile in lavastoviglie. Per eliminare i residui di formaggio, lasciate il pentolino in ammollo per un po' di tempo e poi strofinatelo con una spazzola morbida. Lavate il coperchio e le forchettine con acqua calda e sapone.

Dati tecnici
Potenza : 25W
Alimentazione : 220- 240V ~ 50Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.
L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.
Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Ricette

Fonduta di cioccolato

Ingredienti: 100 grammi di cioccolato fondente , 100 grammi di cioccolato al latte , 50 ml di panna densa , ½ cucchiaino di vaniglia e un pizzico di cannella. Scegliere i vostri frutti preferiti : banane, ananas , pere, arance, ecc .. Lavare e sbucciare tutti i frutti . Tagliateli a fettine o piccoli pezzi . Prendere piccoli pezzi di due varietà di cioccolatini e metterli nella ciotola . Sciogliere impostando la fusione del cioccolato al livello 1 . Aggiungere la panna, la vaniglia e un pizzico di cannella , poi mescolare finché il composto diventa denso e cremoso. Una volta fatto questo, i frutti sono pronti per essere immersi nella fonduta di cioccolato .

Cioccolata calda

Ingredienti: 90 grammi di cioccolato fondente , 250 ml di latte, 75 ml di liquido panna e 25 grammi di zucchero a velo. Mettere il cioccolato nella ciotola . Impostare la funzione di fusione del cioccolato al livello 1. Aggiungere 50 ml di latte a caldo mescolando spesso per fare fondere il cioccolato . Una volta ottenuta una consistenza omogenea, aggiungere il resto del latte, la panna e lo zucchero. Impostare la funzione di mantenimento in caldo del cioccolato a livello 2 e lasciare che il calore misceli per 2-3 minuti.

Safety instructions - General information

• Please read these instructions carefully and retain them for reference.
• Use this appliance solely in accordance with these instructions.
• Without supervision this appliance may not be used by children or persons who have a physical or mental restriction and therefore are not able to use the appliance safely.
• Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

Safety instructions - Electricity and heat

• Before use, verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance.
• Plug the appliance only into an earthed wall socket.
• Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
• Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
• Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
• When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
• Use solely approved extension leads.
• Certain parts of the appliance can get hot. Do not touch them, as you may burn yourself.
• The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material.
The appliance must not be covered.
• Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
• Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.
• Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come in contact with water.
• The built-in melt safety device will be activated in the event of overheating. This will cut off the electricity supply. You will then no longer be able to use the appliance. Have the appliance repaired by a qualified electrician.

Safety instructions - Use

• Never use the appliance outdoors.
• Never use the appliance in a humid room.
• Place the appliance on a stable and flat surface where it cannot fall over.
• Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
• Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
• Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
• Never leave the appliance unsupervised whilst it is in use.
• Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down.
• Only use the included accessories with the molten chocolate. Metal forks can become as hot as the chocolate itself.

• Take care when filling or emptying the chocolate melting pot. Although splashes of chocolate do not
cause burns, they may be painful and startle you.
• Clean the appliance thoroughly after use (see “Cleaning and maintenance”).
• Never immerse the housing, the cord or the plug in water or any other fluid.
• Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. No not use the device again.
• This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

Operation - General information
The chocolate melting pot is only intended for domestic use, not for professional use.
1. Switch
2. Indicator light
3. Base containing heating element
4. Bowl
5 Spatula
6. Skewers (10x)
7. Forks (10x)

Figure 1

Operation - Using for the first time
1. Remove the packaging.
2. Thoroughly clean the device with a warm, damp cloth in order to remove any manufacturing residue (see “Cleaning and maintenance”).

Operation - Using the chocolate melting pot
You can use the chocolate melting pot to dip small products in molten chocolate to make a fun dessert.
You can use the supplied accessories for this.
The appliance is also ideal to melt chocolate and candy melts for decorating cupcakes, cake pops, donuts, pies, etc. or for delicious hot chocolate sauce with your desserts.

Operation - Chocolate to be used
You can use various types and flavours of chocolate with this chocolate melting pot:
- Liquid chocolate (ready-to-use);
- Chocolate callets (liquefy by heating);
- Chocolate bars (break them into pieces first and liquefy them by heating).

Working - Melting chocolate

Figure 2

Position 0: Off
Position I: Melt
Position II: Keep warm
1. Put the appliance on a flat surface and fill the bowl (4) with the desired amount of chocolate

2. Set the switch (1) to position 'I' (see figure 2). The indication light (2) now illuminates.
3. Allow the chocolate to melt and use the spatula (5) to stir it to a smooth substance.
When you wish to keep the chocolate liquid after it has been molten set the switch, after the chocolate has been molten, to position 'II' (see figure 2).

Operation - Fondue
You can use the fondue forks (7) to dip almost anything into the warm chocolate. What about fruit, long fingers, small pancakes or biscuits? Everything tastes delicious when it has been covered in a layer of warm chocolate.
1. Set the switch, when the chocolate has already been melted, to position 'II.'
1. If necessary, prick the food onto a fondue fork first. You will then not risk burning yourself on the hot chocolate.
2. Dip the food into the liquid chocolate or hold it under the fountain.
To more easily liquify the chocolate you could add 50 ml of unwhipped cream to 200 grams of chocolate.

Cleaning and maintenance
Thoroughly clean the appliance and the separate components after use.
1. Turn off the motor and the heating element and remove the plug from the plugsocket.
2. Cleaning the chocolate melting pot:
a. Allow the chocolate melting pot to cool down, but not so much that the chocolate solidifies. The chocolate is easier to remove whilst it is still liquid.
b. Thoroughly clean the inside and outside of the bowl with hot water to which a little washing-up liquid has been added. Do NOT use scourers. Then dry them thoroughly.
Use an oven mitt when taking out the bowl when it is still warm.
3. Clean the housing of the appliance with a damp cloth, if necessary with an additional couple of drops of washing-up liquid. After cleaning, dry the unit thoroughly.
• Do not save any chocolate that is left over for use at a later date.
• Verify that the appliance is not connected to the power supply when you clean it.
• Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
• Do not immerse the chocolate melting pot in water or other liquids.

Technical information
Power: 25W
Power supp ly: 220-240V~50 Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

Recipes

Chocolate fondue

Ingredients: 100 grams of dark chocolate, 100 grams of milk chocolate, 50 ml thick cream, ½ teaspoon vanilla and a pinch of cinnamon Pick out your favorite fruits: bananas, pineapples, pears, oranges, etc. .. Wash and peel all fruits. Cut them into slices or little chunks. Take little chunks of the two varieties of chocolates and place them into the bowl. Melt them by setting the chocolate melter to setting 1. Add the cream, the vanilla and a pinch of cinnamon, then stir until the mixture becomes thick and creamy. Once this is done, the fruits are ready to be dipped into the chocolate fondue.

Hot chocolate

Ingredients: 90 grams of dark chocolate, 250 ml milk, 75 ml liquid whipped cream and 25 grams of powdered sugar. Put the chocolate into the bowl. Set the chocolate melter to setting 1. Add 50 ml milk an heat while stirring frequently to make the chocolate melt. Once a smooth texture is obtained, add the rest of the milk as well as the whipped cream and sugar. Set the chocolate melter to setting 2 and let the mixture heat for two to three minutes.

Consignes de sécurité - Généralités

• Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
• Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
• Cet appareil ne peut être utilisé sans surveillance par des enfants ou des personnes qui, en raison d'un handicap physique ou mental, ne peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.
• Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

Consignes de sécurité - Électricité et chaleur

• Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
• Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
• Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
• Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
• Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
• Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
• Utilisez uniquement une rallonge agréée.
• Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
• L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
• N'utilisez pas l'appareil à proxim ité de matières inflammables.
• Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
• Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
• En case de surchauffe, le fusible thermique fonctionne automatiquement et coupe l'alimentation. L'appareil ne peut alors plus être utilisé. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.

Consignes de sécurité - Utilisation

• N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
• N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
• Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
• Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
• Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
• Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
• Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
• Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir.
• Utilisez seulement les accessoires fournis. Les fourchettes en métal pevvent devenir chaude.
• Faites attention lorsque vous remplissez l'appareil et lorsque vous la videz. Les éclaboussures de chocolat fondu ne causent pas brûlures, mais elles peuvent être douloureuses et désagréables.
• Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').

• N'immergez jamais le corps, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
• Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
• Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

Fonctionnement – Généralités (Figure 1)
Cette appareil est destinéeuniquement à l'utilisation domestique,et non à l'usage professionnel.
1. Interrupteur
2. Voyant lumineux
3. Base avec l'élément chauffant
4. Bol
5 Spatule
6. Brochettes, (10x)
7. Fourchettes (10x)

Fonctionnement - Première utilisation
1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez bien l'appareil avec un chiffon humide tiède pour le débarrasser d'éventuels restes de fabrication. Voir 'Nettoyage et entretien'.

Fonctionnement - Utilisation de l'appareil
L'appareil sert à faire la fondue au chocolat, avec des friandises pour faire un joli dessert. Vous pouvez utilisé les fourchettes et brochettes livré avec L'appareil est idéal pour faire fondre du chocolat et 'candymelts' pour décorer les gâteaux, cake pops, beignes, tartes, etc. ou pour une délicieuse sauce au chocolat chaude avec vos desserts.

Fonctionnement - Quel chocolat utiliser
Votre appareil accommode différentes sortes de chocolat :
- chocolat liquide (prêt à l'emploi) ;
- chocolat en callets (à réchauffer pour les faire fondre) ;
- chocolat en barre ou tablette (à casser en morceaux avant de le réchauffer pour le faire fondre).

Fonctionnement - Fondre le chocolat (Figure 2)
Position 0: Arrêt
Position I: Fondre
Position II: Garder au chaud

1. Mettez l'appareil sur une surface plane et remplissez le bol (4) avec la quantité désirée de chocolat.
2. Réglez l'interrupteur en position 'I' (voir figure 2). Le voyant lumineux (2) s'allume maintenant.
3. Laissez fondre le chocolat et remuer avec la spatule (5) jusqu'à ce que la substance en douceur
Pour jarder le chocolat plus long temps chaud après l'avoir fondu, meltez l'appereil sur position "II" (voir figure 2).

Fonctionnement - La fondue
Les fourchettes (7) jointes à l'appareil vous permettent de tremper toutes sortes de friandises dans le chocolat. Imaginez : fruits, langues de chat, biscuits... une infinité de choses deviennent délicieuses quand
on les enrobe de chocolat tiède.
1. Réglez l'interrupteur, avand le chocolat est fpondu, à la position 'II.'
2. Piquez votre choix sur une fourchette, si nécessaire. Vous éviterez ainsi de vous brûler au chocolat chaud.
3. Plongez-le ensuite dans le chocolat fondu, ou dans le flot de la fontaine.
Pour liquéfier le chocolat plus facilement, vous pouvez ajouté 50 ml de crème invaincu à 200 g de chocolat.

Nettoyage et entretien
Nettoyez l'appareil et tous les composants chaque fois que vous les avez utilisés.
1. Éteignez l'appareil et l'élément chauffant, puis débranchez la fiche.
2. Nettoyage de l'appareil :
a. Laissez refroidir l'appareil, mais n'attendez pas que le chocolat se soit solidifié. Tant que le chocolat est fluide, il est facile à enlever.
b. Nettoyez l'intérieur du récipient avec de l'eau très chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle et une éponge non abrasive. Séchezles ensuite avec soin. Le bol est amovible et approprié pour lave-vaisselle.
Utilisez un gant isolant pour l'enlèvement du bol. quand l 'appareil est encore chaud.
3. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et éventuellement un peu de détergent pour la vaisselle.
Séchez-le ensuite avec soin.
• S'il reste du chocolat, ne le gardez pas pour le réutiliser.
• L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
• N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
• N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

Données techniques
Puissance : 25W
Tension réseau : 220-240V~50 Hz

Dans un soucis d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun préavis.

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune. Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Recettes

Fondue au chocolat

Ingrédients

500 g de chocolat noir, 2 pots de 20 cl de crème fraîche, 2 cuillerées à soupe de cognac (facultatif), fruits frais coupés en morceaux : poires, bananes, pommes, pêches, abricots, ananas, pruneaux.

Mettre le thermostat sur position 1 et faire fondre la crème fraîche dans le caquelon environ 2 mn.

Rajouter le chocolat en petits morceaux et laisser fondre durant 10 mn en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène puis rajouter 2 cuillerées à soupe de cognac.

Pendant la dégustation, laisser le thermostat sur position 1.

Chacun pique un ou deux morceaux de fruits au bout de la fourchette et les trempe dans le chocolat.

Sicherheitsbestimmungen - Allgemein

• Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
• Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
• Kinder und Personen, die das Gerät durch eine körperliche oder geistige Behinderung nicht sicher verwenden können, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
• Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

Sicherheitsbestimmungen - Elektrizität und Wärme

• Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
• Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
• Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
• Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
• Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
• Sorgen Sie bei der Benutzung eines Verlängerungskabelrolle dafür, dass dieses komplett ausgerollt wird.
• Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
• Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
• Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
• Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
• Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
• Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
• Bei Überhitzung schaltet sich der eingebaute Schmelzschutz ein, der die Stromzufuhr unterbricht. In diesem Fall können Sie das Gerät dann nicht mehr verwenden. Lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Monteur reparieren.

Sicherheitsbestimmungen - Verwendung

• Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
• Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
• Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
• Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
• Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
• Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
• Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.

• Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
• Verwenden Sie für die flüssige Schokolade nur das mitgelieferte Zubehör. Fonduegabeln mit Metallteilen können genauso heiß werden wie die Schokolade.
• Seien Sie beim Füllen und Leeren von das Gerät vorsichtig. Aufspritzende Schokoladentropfen verursachen zwar keine Brandwunden, können aber trotzdem schmerzhaft sein und für Schreckreaktionen sorgen.
• Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe “Reinigung und Wartung”).
• Tauchen Sie das Gehäuse, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
• Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
• Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren oder Geräten die mit Fernbedienung betrieben werden.

Funktion – Allgemein (Abbildung 1)
Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.
1. Bedienungsschalter
2. Kontrollleuchte
3. Gehäuse mit
Heizelement
4. Schale
5 Spatel
6. Spießen, (10x)
7. Gabeln (10x)

Funktion - Erste Verwendung
1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie das Gerät gründlich mit einem warmen, feuchten Tuch, um eventuelle Herstellungsreste zu entfernen. Siehe “Reinigung und Wartung”.

Funktion - Benutzung das Schmelzer
Mit das Gerät können Sie kleine Produkte in geschmolzene Schokolade tauchen, um daraus ein schönes Dessert herzustellen. Mit den mitgelieferten Zubehör können Sie die Produkte in das Gerät halten und sie wieder herausholen.
Das Gerät ist auch ideal zum Schmelzen von Schokolade und `Candy Melts´ für die Dekoration von Muffins, Cakepops, Donuts, Kuchen usw. oder für köstliche heiße Schokoladen-Soße zu Ihren Desserts.

Funktion - Zu verwendende Schokolade
Sie können verschiedene Schokoladensorten und Geschmacksrichtungen verwenden:
- flüssige Schokolade (sofort verwendungsfähig);
- Schokoladentropfen (durch Erhitzen flüssig machen);
- Schokoladenrippen (erst in kleine Stückchen brechen und durch Erhitzen flüssig machen)

Funktion - Schokolade schmelzen (Abbildung 2)
Position 0: Aus
Position I: Schmelzen
Position II: Warm halten

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache Oberfläche und füllen Sie die Schale (4) mit der gewünschten Menge an Schokolade.
2. Drehen Sie den Schalter (1) auf die Position 'I' (siehe Abbildung 2). Die Kontrolleuchte (2) leuchtet auf.
3. Lassen sie die Schokolade schmelzen und rühren Sie mit dem Spachtel (5) bis Sie eine gleichförmig flüssige Masse haben.
Wenn Sie möchten, dass die Schokolade geschmolzen bleibt setzen Sie die Schalterstellung auf die Position 'II' (siehe Abbildung 2).

Funktion - Fondue machen
Mit den mitgelieferten Fonduegabeln (7) können Sie fast alles in die warme Schokolade dippen. Was halten Sie von Obst, Löffelbiskuit, kleinen Eierkuchen, Keksen… eigentlich schmeckt alles fantastisch, wenn es mit einer Schicht warmer Schokolade überzogen ist.
1. Drehen Sie den Schalter, wenn die Schokolade geschmolzen ist, auf die Position 'II.'
2. Stecken Sie die Lebensmittel falls erforderlich erst auf eine Fonduegabel. So vermeiden Sie das Risiko, sich an der warmen Schokolade zu verbrennen.
3. Tauchen Sie die Lebensmittel in die flüssige Schokolade.
Für die Schokolade einfacher zu verflüssigen können Sie 50 ml ungeschlagen Sahne um 200 gr Schokolade hinzufügen.

Reinigung und Wartung
Reinigen Sie das Gerät und die Einzelteile nach jeder Verwendung gründlich.
1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Reinigung das Gerät:
a. Lassen Sie das Gerät gut abkühlen, aber nicht solange bis die Schokolade vollständig erstarrt ist. Solange die Schokolade flüssig ist, kann sie leichter entfernt werden.
b. Reinigen Sie die Innenseite und eventuell die Außenseite der Schale gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie anschließend alles gründlich ab. Die S. Die Schale ist abnehmbar und spülmaschinengeeignet.
3. Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch und eventuell etwas Spülmittel. Trocknen Sie das Gehäuse danach gründlich ab.
• Heben Sie übrig gebliebene Schokolade nicht für eine spätere Verwendung auf.
• Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist.
• Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
• Tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

Technische Daten
Leistung: 25W
Netzspannung: 220-240V~50 Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.
Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

Rezeptbeispiele

Schokolade Fondue

Zutaten: 100 Gr. Zartbitter Schokolade, 100 Gr. Milch Schokolade, 50 ml Sahne, ½ tl. Vanille und etwas Zimt.
Wählen Sie das von Ihnen gewünschte Obst: Bananen, Mandarinen, Ananas, Birnen, Erdbeeren….
Jetzt soll das Obst sorgfältig gewaschen und geschält werden.
Schneiden Sie das Obst anschließend in Stückchen.
Raspeln Sie alle Schokolade in den Schokoladeschmelzer.
Stellen Sie dazu den Schalter auf Temperaturstand 1. Fügen Sie die Sahne, die Vanille und den Zimt zu.
Mischen Sie alle Zutaten bis Sie eine sahnige glatte Masse bekommen. Stecken Sie das Obst auf ein Spießchen oder eine Gabel und stellen Sie
diese kurz in das Schokoladen Fondue.

Heiße Schokolademilch

Zutaten: 90g Zartbitter Schokolade, 250 ml Milch, 75 ml flüssige Sahne und
25gr. Puderzucker
Legen Sie die Schokolade in den Behälter und stellen Sie den Schalter auf Temperaturstand 1. Dann 50ml Milch zufügen, heizen und gut mischen.
Wenn die Schokolade geschmolzen ist, die Restmenge Milch, die Sahne und den Zucker zufügen. Stellen Sie jetzt den Schalter auf Temperaturstand
2 und lassen Sie es noch 2 bis 3 Minuten in den Behälter. Fertig!

Apreciado Cliente,
la invitamos a leer atentamente el modo de empleo, antes de utilizar el aparato.
Conexión a la red eléctrica. Conecta el aparato solamente a tomas de alimentación dotadas de toma de tierra. Se asegure que la tensión corresponda la indicada en los datos de la tarjeta del aparato. Este producto es conforme a la normativa CE.

Precauciones para su utilización
• La plancha y el cazo se hacen muy calientes en la utilización!
• No introduzca las manos en el cazo caliente.
• Este aparato no es predispuesto al empleo por personas (incluso niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con poca experiencia o conocimiento, a menos que no sean adecuadamente vigiladas o instruidas en el uso del aparato por la persona responsable de sus seguridad.
• Es necesario vigilar que los niños no juegan con el aparato.
• Encienda el aparato solamente después haber colocado el cazo lleno sobre la plancha. Utilice solo el cazo suministrado con el aparato. No dejes sin custodia el aparato para la fondue cuando es en función.
• No ponga en función el servicio de fondue si hay daños sobre el aparato o en el cable de alimentación.
• La grasa ya utilizada puede incendiarse si es calentada demasiado. En la eventualidad que se incendie, desconecte la clavija del enchufe y apague las llamas cerrando el cazo con la tapa o con una placa metálica.
No eches de ninguna manera agua sobre la grasa caliente o incendiada!
• No transporte nunca el aparato cuando está caliente. Los esbozos de la grasa caliente pueden provocar lesiones graves o quemaduras.
• Utilice el cazo de fondue solo con el aparato base incluido, porque la plancha está equipada de un dispositivo de control de la temperatura.
• Ponga el servicio de fondue sobre un plan adeguado resistente al calor.
• Se asegure que no haya materiales infamables cerca del servicio de fondue.
• Evite que el cable de alimentación toque los elementos calientes del aparato y coloque esto de manera que no pueda caer accidentalmente.
• Antes de cada empleo, controle con atención que el aparato no tenga signos de deterioro. No lo utilice en el caso que él haya accidentalmente subido daños: daños también invisibles al ojo humano pueden comportar consecuencias negativas por la seguridad y el funcionamiento del aparato.
• Desconecte la clavija del enchufe:
- después de cada empleo,
- en caso de malfuncionamiento,
- antes de proceder a la limpieza.
• El aparato no es predispuesto para la utilización con un timer externo o con un sistema separado de mando a distancia.
• No se asume ninguna responsabilidad en el caso de daños causados por un uso incorrecto o diferente del indicado en las presentes advertencias.
• Este aparato es destinado para uso exclusivamente doméstico y no profesional.
• En conformidad a las normas de seguridad y por evitar cualquier peligro, todas las reparaciones de un aparato eléctrico – incluso la sustitución del cable de alimentación – tienen que ser efectuadas por personal especializado. En el caso que el aparato pida una reparación, lo envie de nuevo a uno de nuestros Centros de Atención al Cliente las cuyas direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Descripción del producto (Figura 1)
La fondue de chocolate es destinada para uso exclusivamente doméstico y no profesional.
1. Interruptor
2. Indicador de funcionamiento
3. Base que contiene el elemiento de calefacción
4. Contenidor
5. Espatúla
6. Pinchos (10x)
7. Tenedores (10x)

Primer empleo
Limpie el cazo con un paño húmedo. En seguida lo seque con cura.

Funcionamiento – Primer empleo
1. Remover el embalaje.
2. Limpiar con cura el dispositivo con un paño caliente y húmedo para remover eventuales residuos (vea " Limpieza y manutención").

Funcionamiento – Utilización de la fondue
Es posible utilizar la fondue de chocolate para sumergir pequeños alimentos en el chocolate fuso para crear un divertido postre.
Es posible utilizar los accesorios previstos para eso.
El aparato es ideal también para derretir el chocolate y sucesivamente decorar cupcakes, cake pops, rosquillas, tartas, etc, o por una deliciosa salsa de chocolate por vuestros postres.

Funcionamiento – El chocolate que se utiliza
Es posible utilizar varios tipos y gustos de chocolate con esta fondue de chocolate:
Chocolate líquido (pronto al uso);
Gotas de chocolate (a disolverse) ;
Barritas de chocolate (romper en trozos y disolver).

Funcionamiento – Chocolate amargo (Figura 2)
Posición 0: Off
Posición 1: disolver
Posición ll: retener el calor
1. Posicionar el aparato sobre una superficie llana y llenar el recipiente (4) con la cantidad querida de chocolate.
2. Ajuste el interruptor (1) en posición 'l' (vea figura 2). El indicador de funcionamiento (2) ahora ya se enciende.
3. Dejar el chocolate a derretir y utilizar la espatúla (5) para mezclar hasta que el impasto sea homogéneo.
Cuando se desea dejar el chocolate líquido después haberlo fuso poner el interruptor en posición 'll', tras el derretimiento del chocolate (vea figura 2).

Funcionamiento – Fondue
Es posible utilizar los tenedores de la fondue (7) para sumergir des alimentos en el chocolate caliente. Fruta, popcake, pequeños churros o galletas. Todo tiene un sabor delicioso cuando está cubierto con una capa de chocolate caliente.
1. Ajuste el interruptor en posición 'II', cuando el chocolate ya se ha disuelto. Si es necesario empuñe el alimento con un tenedor de la fondue para no arriesgar de quemarse con el chocolate caliente.
2. Sumergir el alimento en el chocolate líquido.
Para derretir más facílmente el chocolate se pueden añadir 50 ml de leche al fin de obtener 200 gramos de chocolate.

Limpieza y manutención
• Desconecte el cable de alimentación de la toma de alimentación en la pared y deje que el aparato se enfrie antes de proceder a la limpieza.
• Por razones de seguridad eléctrica, la plancha y el cable de alimentación no tienen que ser sumergidos o tratados con sustancias líquidas.
• No elimine la grasa o el caldo utilizado en el fregadero. La grasa caliente puede ser eliminada con los residuos domésticos.
- El cazo de acero inoxidable es lavable en la lavavajillas. Para eliminar los residuos de queso, dejad el cazo en remojo por un rato y después lo frote con un cepillo suave. Lave la tapa y los tenederos con agua caliente y jabón.

Datos técnicos
Potencia: 25W
Alimentación: 220-240V ~ 50 Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.
El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam biente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.
Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

Recetas

Fondue de chocolate

Ingredientes: 100 gramos de chocolate amargo, 100 gramos de chocolate con leche, 50 ml de nata montada, ½ cucharadita de vainilla y una pizca de canela. Elegir vuestras frutas preferidas: platanos, piñas, peras, naranjas, etc. . Lavar y pelar toda la fruta. Las corte en rodajas o en trozos pequeños. Tomar trozos pequeños de dos variedades de chocolatines y ponerlos en un bol. Disolver ajustando el derretimiento del chocolate al nivel 1. Añadir la nata, la vainilla y una pizca de canela, pués mezclar hasta que el impasto se haga denso y cremoso. Una vez hecho, la fruta está lista para ser sumergida en la fondue de chocolate.

Chocolate caliente

Ingredientes: 90 gramos de chocolate amargo, 250 ml de leche, 75 ml de nata líquida y 25 gramos de azúcar glas. Poner el chocolate en el bol. Ajuste la función de derretimiento del chocolate al nivel 1. Añadir 50 ml de leche caliente mezclando a menudo para hacer derretir el chocolate. Una vez obtenida una masa homogénea, añadir el resto de la leche, la nata y el azúcar. Ajuste la función de retención del calor del chocolate al nivel 2 y dejar que el calor mezcle por 2-3 minutos.